

Barbera d'Asti Superiore DOCG "Emozioni"



Prodotto da uve: 100% Barbera, provenienti dai vigneti storici della tenuta

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni marnosi

Zona geologica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud

Resa per ettaro: ca. 60 qli

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio viene condotta la fermentazione malolattica

Affinamento: in piccoli fusti di rovere di Tronçais e di Allier da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Note organolettiche: di colore rosso elegante con riflessi violacei regala all'olfatto sentori di frutta rossa matura con note di vaniglia e tostato. In bocca è avvolgente, molto equilibrato, elegante, di grande struttura con finale di prugna.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 17°-18°C

Abbinamenti consigliati: si abbina perfettamente con arrostiti, brasati, stufati, caccagione e formaggi a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione.